

# **Rochedo**

## **Turbo Pro**

**PANELA DE PRESSÃO  
FECHAMENTO EXTERNO**



**20,8 L**

**11,4 L**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| Cuidados e Advertências .....                  | 04 |
| Esquema Descritivo .....                       | 05 |
| Instruções de Montagem .....                   | 06 |
| Como Abrir e Fechar .....                      | 06 |
| Características da Sua Painel de Pressão ..... | 06 |
| Como Usar Sua Painel de Pressão .....          | 07 |
| Fuga de Vapor .....                            | 08 |
| Como Limpar Sua Painel de Pressão .....        | 09 |
| Sistemas de Segurança .....                    | 09 |
| Como Trocar os Dispositivos de Segurança.....  | 10 |
| Perguntas e Respostas .....                    | 10 |
| Garantia .....                                 | 12 |

## **CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS**

**PARA USAR SUA PAINELA DE PRESSÃO SÃO NECESSÁRIAS ALGUMAS MEDIDAS DE SEGURANÇA, PARA QUE ACIDENTES SEJAM EVITADOS.**

- **Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua panela. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.**
- Nunca use a Painela de Pressão sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à Painela de Pressão, além de provocar riscos de acidentes.
- Este produto não deve ser usado por crianças. Tenha cuidado com crianças próximas à panela durante o cozimento.
- Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
- Para maior segurança e durabilidade de sua Painela de Pressão, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.
- Tenha cuidado ao transportar sua Painela de Pressão quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre as asas e, se necessário, luvas térmicas.
- Não coloque sua Painela de Pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.
- Tome extremo cuidado ao manusear sua Painela de Pressão, quando ela contiver líquidos quentes.
- Nunca use sua Painela de Pressão para outras finalidades; use-a apenas para cozinhar alimentos apropriados, com pressão.
- Esta panela cozinha com pressão. O uso indevido poderá resultar em queimaduras graves. Assegure-se de que a sua Painela de Pressão esteja bem fechada antes de usá-la: asas sobrepostas (asa da tampa sobre a asa do corpo). Consulte “Como Usar a Sua Painela de Pressão e Como Abrir e Fechar”.
- Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 400 ml para a panela de 11,4L e 800 ml para a panela de 20,8L. Nunca coloque água acima do nível de 2/3 da altura do corpo da panela. Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, legumes desidratados ou compotas, não encha a panela acima do nível médio da altura do corpo da panela. Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da panela. Consulte “Como Usar a Sua Painela de Pressão”.
- Nunca deixe a tampa apoiada sobre a panela para conservar o calor (para isso utilize uma tampa de panela convencional) pois, mesmo com a chama apagada, o calor do alimento gera pressão, podendo provocar um acidente.
- Nunca cozinhe alimentos que possam espumar, tais como: purê de maçã, quiabo, cevada, aveia e outros cereais, e massas tais como: talharini, espaguete ou outros macarrões, pois estes alimentos podem entupir o pino de saída de vapor.
- Sempre antes de cada utilização da sua Painela de Pressão, certifique-se de que a saída de vapor esteja desobstruída. Para isso, retire a Válvula Controladora de Pressão e coloque a tampa contra a luz para verificar se o Pino de Saída de Vapor está

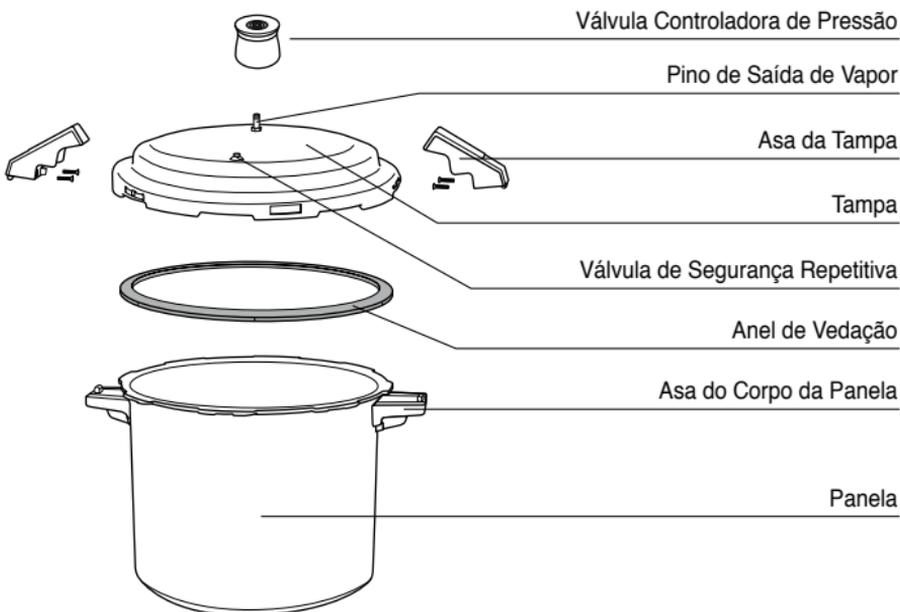
desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame. Nunca use palitos de madeira ou outros objetos que possam quebrar, deixando fragmentos dentro do pino. Consulte “Como Usar a Sua Panela de Pressão”.

- Nunca abra sua Panela de Pressão quando ela estiver quente. Abra somente quando estiver fria e a pressão interna tenha sido reduzida completamente. Nunca force as asas para abrir a sua Panela de Pressão. Consulte “Como Usar a Sua Panela de Pressão”.
- Nunca use sua Panela de Pressão para fritar (com óleo ou manteiga) com pressão.
- Nunca retire a Válvula Controladora de Pressão durante o cozimento ou com a sua Panela de Pressão ainda quente; a saída de vapor pelo pino pode causar queimaduras.
- No caso de um escape de vapor por um dos Sistemas de Segurança, proteja-se da saída de vapor. Apague o fogo e espere a sua Panela de Pressão esfriar. Consulte “Sistemas de Segurança”.
- Nunca force as asas ou a tampa se a panela estiver firmemente fechada. Deixe esfriar para reduzir toda a pressão interna. Após esta operação, a tampa deverá abrir facilmente.
- Nunca use sua Panela de Pressão sem a Mola de Segurança ou se a mesma estiver precisando de reposição; em ambos os casos sua segurança estará em risco. Consulte “Sistemas de Segurança”.
- Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.

### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APÓS A LEITURA

**ATENÇÃO:** nunca deixe as crianças brincarem com o saco plástico da embalagem: há risco de sufocamento, podendo ainda causar outros acidentes graves.

### ESQUEMA DESCRITIVO



## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

**ASA DA TAMPA:** retire o Anel de Vedação, FIG A, alinhe os orifícios da tampa, FIG B e encaixe os dois parafusos, com auxílio de uma chave adequada, rosqueas firmemente, FIG C. Recoque o Anel de Vedação, após lavar a tampa.



FIG A

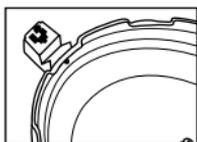


FIG B

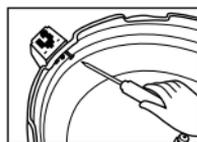


FIG C

### COMO ABRIR E FECHAR

Exercite-se na operação de abrir e fechar, procedendo da seguinte forma: localize na superfície da tampa, do lado esquerdo da asa a seta. Faça coincidir a seta com o centro da asa do corpo, FIG A, encaixando a tampa no corpo nesta posição. A seguir deslize a tampa no sentido horário, FIG B, até que as asas fiquem totalmente sobrepostas.

Para abrir, gire a tampa no sentido contrário (anti-horário), FIG C, e quando a seta chegar ao centro da asa do corpo, suspenda a tampa, abrindo-a, FIG D. Realize esta operação algumas vezes, até a mesma tornar-se fácil para você. Se a tampa estiver difícil de deslizar, unte o Anel de Vedação com óleo comestível ou manteiga. Muita lubrificação, porém, poderá deformar o Anel de Vedação. Unte no máximo nas três primeiras vezes em que for usar a sua Panela de Pressão.



FIG A



FIG B



FIG C



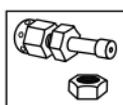
FIG D

Quando a sua panela estiver em uso ou com pressão interna, as asas sempre devem estar sobrepostas. Nunca force para abrir e nunca abra com pressão. Consulte "Como Usar a Sua Panela de Pressão".

### CARACTERÍSTICAS DA SUA PANELA DE PRESSÃO



**VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO:** mantém estável a pressão interna, sendo um controle automático para cozinhar. Funciona a uma pressão de 14,5 PSI (100 kPa).



**PINO DE SAÍDA DE VAPOR:** rosqueado no centro da tampa, possui cinco orifícios no lado interno da tampa, permitindo o escape do excesso de pressão. Em sua extremidade externa fica conectada a Válvula Controladora de Pressão.



**ASAS:** permitem a abertura e o fechamento de sua Panela de Pressão, assim como o seu manuseio. Consulte "Como Abrir e Fechar".



**VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA:** atuará caso ocorra entupimento no Pino de Saída de Vapor. Neste caso, o pino central da Válvula se deslocará para cima aliviando a pressão interna.



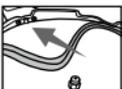
**JANELA DE SEGURANÇA:** é um sistema adicional que funcionará caso a pressão interna da panela se eleve acima da normal. No caso de obstrução simultânea do Pino de Saída de Vapor e da Válvula de Segurança Repetitiva, o Anel de Vedação sairá parcialmente pela janela na lateral da tampa, aliviando a pressão interna.



**ANEL DE VEDAÇÃO:** encaixado dentro da tampa, sua função é vedar a saída de vapor entre a tampa e o corpo da Panela de Pressão.



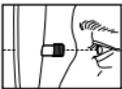
**TRAVAS DE SEGURANÇA:** é um sistema de encaixe entre as abas do corpo e tampa, que impedem a abertura da tampa de sua panela, enquanto houver pressão interna, desde que no início de sua operação a sua panela tenha sido fechada adequadamente, com as asas sobrepostas.



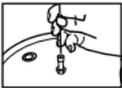
**MOLA DE SEGURANÇA:** localizada na asa da tampa, tem como finalidade impedir que sua panela adquira pressão antes de estar totalmente fechada, com as asas sobrepostas.

**ATENÇÃO: A PAINELA DE PRESSÃO NUNCA DEVE SER LEVADA AO FOGO SEM ÁGUA!  
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APÓS A LEITURA.**

## COMO USAR A SUA PAINELA DE PRESSÃO



**REVISÃO DO PINO DE SAÍDA DE VAPOR:** pegue a tampa da sua Painela de Pressão, retire a Válvula Controladora de Pressão e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame, como também os cinco furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa, nunca use palitos de madeira ou outros objetos que possam quebrar dentro do furo; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula Controladora de Pressão.

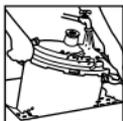


**ABASTECIMENTO:** coloque o alimento e a quantidade de água necessária para que o mesmo não seque durante o cozimento. Certifique-se de que as quantidades de alimento e de água estejam corretas, ou seja: no máximo 1/2 da capacidade para sopas, arroz e grãos secos, já incluindo a água, e no máximo 2/3 para outros alimentos, incluindo a água.

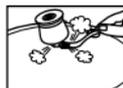


**COZIMENTO:** coloque a panela já abastecida e fechada de forma correta, em fogo alto (exceto se a receita indicar fogo médio ou baixo), até que a Válvula Controladora de Pressão comece a expelir vapor (a pressão não ocorre imediatamente, é necessário um tempo inicial para o aquecimento da água e geração de vapor). Reduza o fogo ao mínimo, para economizar energia e obter um cozimento uniforme, começando a contar, a partir deste momento, o tempo de cozimento, o qual depende da quantidade e consistência dos alimentos. Durante o cozimento, o excesso da pressão sairá pela Válvula Controladora de Pressão, mantendo automaticamente uma pressão interna constante. **Nunca use sua Painela de Pressão sem água.**





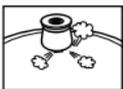
**RETIRADA DOS ALIMENTOS:** ao término do cozimento, apague o fogo. Não retire a Válvula Controladora de Pressão até ter certeza de que a pressão tenha sido reduzida completamente. Reduza a pressão de acordo com o alimento que estiver cozinhando: para peixes ou vegetais frescos, resfrie rapidamente colocando a sua Panela de Pressão sob o jato d'água da torneira, fazendo com que o mesmo caia na lateral da tampa e nunca sobre a Válvula Controladora de Pressão. Para carnes e vegetais secos deixe que a sua Panela de Pressão esfrie à temperatura normal por um período, após o qual coloque-a sob o jato d'água reduzindo totalmente a pressão. Utilizando um garfo, levante ligeiramente a Válvula Controladora de Pressão para certificar-se de que a pressão foi totalmente eliminada. Só então retire a Válvula Controladora de Pressão, erguendo-a com um garfo e puxando-a. Abra a sua panela seguindo as instruções: Como "Abrir e Fechar". Nunca force a abertura da Panela de Pressão. Se a tampa não deslizar facilmente, deixe esfriar mais a sua Panela de Pressão.



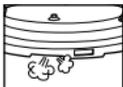
**Nunca bata com utensílios na borda de sua Panela de Pressão, evite batidas ou quedas, para não prejudicar o seu funcionamento, trazendo riscos para a sua segurança.**

## TOME CUIDADO AO MANUSEAR A SUA PANELA DE PRESSÃO CONTENDO ALIMENTOS QUENTES

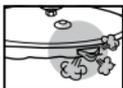
### FUGA DE VAPOR



**FUGA DE VAPOR PELO PINO DE SAÍDA DE VAPOR:** caso ocorra constante fuga de vapor após o aquecimento da sua Panela de Pressão, levante a Válvula Controladora de Pressão suavemente, posicionando-a de forma correta sobre o Pino de Saída de Vapor. O movimento e a saída de pequena quantidade de vapor pelo Pino de Saída de Vapor, durante o cozimento em fogo baixo ou médio, é uma função normal da sua panela, que elimina o excesso de vapor, mantendo uma pressão interna constante. A formação de gotículas de água ao redor do Pino de Saída de Vapor no início da operação é normal, e é provocada pela condensação de vapor quente, que ao sair da panela entra em contato com a superfície mais fria da tampa, desaparecendo quando a tampa fica quente.



**FUGA DE VAPOR PELA ANEL DE VEDAÇÃO:** caso a fuga de vapor esteja ocorrendo pelas bordas da tampa, esfrie a panela eliminando toda a pressão interna. Retire a Válvula Controladora de Pressão e abra a panela. Limpe as bordas internas e o Anel de Vedação, secando-os. Monte novamente e reinicie a operação. Se ainda houver vazamento, estique o Anel de Vedação cuidadosamente e reinicie a operação de cozimento. Caso o vazamento continue, troque o Anel de Vedação por outro novo e original. Não utilize a sua panela se esta apresentar constante escape de pressão. Leve-a a um Posto Autorizado. Consulte "Sistemas de Segurança".



**FUGA DE VAPOR PELA VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA OU PELA JANELA DE SEGURANÇA:** consulte "Sistemas de Segurança".

## COMO LIMPAR A SUA PAINELA DE PRESSÃO

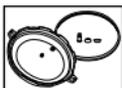
**ATENÇÃO:** Antes de usar pela primeira vez, lave sua Painela de Pressão.



**INTERIOR DO CORPO:** use uma pequena quantidade de água imediatamente após a retirada dos alimentos. Esfregue com esponja de aço e detergente, removendo manchas ou alimento grudado.



**EXTERIOR DO CORPO:** não deixe a panela “de molho” e também não lave em máquina de lava-louça, isso poderá prejudicar o brilho de sua panela. O fundo da panela poderá ser limpo com esponja de aço, água e detergente.



**TAMPA:** retire sempre o Anel de Vedação e a Válvula Controladora de Pressão. Lave a tampa, o Anel de Vedação e a Válvula Controladora de Pressão. Limpe também o Pino de Saída de Vapor. Consulte “Como Usar a Sua Painela de Pressão - Revisão do Pino de Saída de Vapor”. Deixe correr água com detergente na Mola de Segurança para remover a gordura, sem retirá-la da tampa. Enxágüe e seque as peças, monte-as novamente e estará pronta para o uso.

**ATENÇÃO: USE SEMPRE ACESSÓRIOS ORIGINAIS.**

Nunca adapte dispositivos de segurança similares em sua Painela de Pressão. O uso de acessórios não originais ou a obstrução com objetos estranhos aos Sistemas de Segurança prejudicam o funcionamento do Produto, colocando em risco a sua segurança.

## SISTEMAS DE SEGURANÇA

**A PAINELA DE PRESSÃO ROCHEDO POSSUI CINCO SISTEMAS DE SEGURANÇA, DESENVOLVIDOS PARA A SUA PROTEÇÃO.**

**LEIA COM ATENÇÃO!**



**1. VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO:** mantém estável a pressão interna, sendo um controle automático para cozinhar. Funciona a uma pressão de 14,5 PSI (100 kPa).

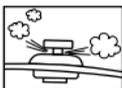


FIG A

**2. VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA:** atua no caso de obstrução do Pino de Saída de Vapor. Neste caso, o pino central da Válvula desloca-se para cima, aliviando a pressão interna, FIG. A. Para recomençar o processamento, apague o fogo, esfrie e abra a sua Painela de Pressão. Retire a Válvula Controladora de Pressão, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-a novamente. Retorne o pino central da Válvula de Segurança Repetitiva na posição correta, FIG. B, pressionando-o para baixo. Reinicie o processamento. Repetindo-se freqüentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança Repetitiva, sem que haja obstrução no Pino de Saída de Vapor, troque-a por outra nova e original.



FIG B



**3. TRAVAS DE SEGURANÇA:** impedem a abertura da panela enquanto houver pressão interna. Encontrando resistência, não force para abrir. Isto pode causar acidentes graves e (ou) danos aos Sistemas de Segurança. Esfrie sua panela na água ou espere esfriar naturalmente. A abertura da tampa deve realizar-se de forma natural, sem nenhum esforço.



**4. JANELA DE SEGURANÇA:** funciona no caso de obstrução simultânea do Pino de Saída de Vapor e da Válvula de Segurança Repetitiva. O excesso de pressão força o Anel de Vedação a sair parcialmente pela janela lateral da tampa, causando escape de vapor e aliviando a pressão interna. Caso isso ocorra, apague o fogo e esfrie a sua Panela de Pressão. Abra a tampa, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e limpe a Válvula de Segurança Repetitiva. Recoloque o Anel de Vedação na posição correta de funcionamento e reinicie o cozimento.

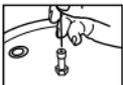


**5. MOLA DE SEGURANÇA:** localizada na lateral da tampa, atua sobre o Anel de Vedação, mantendo-a desencostada de seu alojamento, evitando que a panela adquira pressão antes de estar totalmente fechada, com as asas sobrepostas. Certifique-se do funcionamento da mola verificando se esta, com a tampa aberta, permanece desalojando o Anel de Vedação; **caso a mola não apresente mais suas características originais (perder a função de mola, quebrar, apresentar folga excessiva), leve o produto até um posto de Assistência Técnica para a troca da asa.**

## COMO TROCAR OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA



**1. VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO:** retire a válvula e limpe-a com água corrente ou com auxílio de uma agulha. Limpe o pino de saída de vapor com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha. Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.



**2. VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA:** limpe a base da válvula de segurança repetitiva, na parte inferior da tampa. Recoloque o pino central na posição correta de funcionamento, pressionando o lado externo para dentro, cuidadosamente. Obs: Caso não vede, deve-se trocá-la por outra original. Se o silicone estiver ressecado ou o pino quebrado, providencie a substituição imediatamente. Utilize sempre acessórios originais.



**3. MOLA DE SEGURANÇA:** para trocar sua mola de segurança, procure a assistência técnica. Utilize somente acessórios originais.

## PERGUNTAS E RESPOSTAS

### COMO FUNCIONA A PANELA DE PRESSÃO?

A Panela de Pressão forma pressão através do aquecimento da água, gerando vapor (o mesmo que ergue a tampa de sua panela convencional). A Panela de Pressão mantém este vapor hermeticamente em seu interior, deixando sair o excesso pelo Pino de Saída de Vapor. A Válvula Controladora de Pressão mantém constante a pressão interna pré-selecionada, nunca precisando de ajustes.

## **SE EU USAR FOGO ALTO A COMIDA FICARÁ PRONTA ANTES?**

Não. O uso do fogo alto para cozimento, após o início da operação, apenas faz o líquido evaporar mais rápido, pois a Válvula Controladora de Pressão liberará o excesso de pressão.

## **POR QUÊ, NO INÍCIO DA OPERAÇÃO, ESCAPA PRESSÃO PELA VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA?**

No início do aquecimento é comum a saída de vapor, pois a pressão interna ainda não é suficiente para acionar o pino central da Válvula de Segurança Repetitiva; isto é proposital para eliminar o ar frio no início da operação. Porém, se durante o cozimento, continuar o escape de pressão, certifique-se de que a Válvula de Segurança Repetitiva esteja limpa, com o pino central na posição correta. Lembre-se, apenas abra a sua panela quando ela estiver sem pressão. Caso continue o vazamento, substitua a Válvula de Segurança Repetitiva por outra nova e original.

## **QUANDO DEVO TROCAR O ANEL DE VEDAÇÃO?**

A durabilidade do Anel de Vedação dependerá do tipo de alimento e frequência de uso da sua Panela de Pressão. Ao perceber escape de vapor na junção do corpo com a tampa (desde que tanto o anel como seu alojamento estejam limpos e adequadamente montados), estique o Anel de Vedação levemente e teste-o novamente. Caso continue o vazamento, substitua-o por outro novo e original.

## **O QUE DEVO FAZER SE DURANTE O COZIMENTO PARAR DE SAIR VAPOR PELO PINO DE SAÍDA DE VAPOR?**

Desligue o fogo e aguarde o resfriamento natural da sua Panela de Pressão. Abra-a, retire a Válvula Controladora de Pressão, verifique o Pino de Saída de Vapor contra a luz, limpe-o com um arame (nunca use palitos de madeira ou outros objetos que possam quebrar dentro do furo), confira o nível do alimento (se estiver em excesso, retire uma parte), feche a tampa adequadamente, recoloque a Válvula e reinicie o processo.

## **O QUE FAZ COM QUE O ANEL DE VEDAÇÃO ESTIQUE, ENCOLHA, INCHE OU ENDUREÇA?**

O estiramento ou “inchaço” pode ocorrer pelo acúmulo de gorduras dos alimentos. Lave-a muito bem após cada uso. Já o endurecimento ou o encolhimento é uma característica desse anel, provocado pelo calor e a ação do tempo. Caso isso ocorra, substitua o Anel de Vedação por outro novo e original.

## **AO ESFRIAR MINHA PANELA DE PRESSÃO SOB A ÁGUA DA TORNEIRA, ELA EMITE UM ASSOBO. ISTO É PERIGOSO?**

Ao ser resfriada sob o jato d'água, a pressão interna é reduzida rapidamente, criando vácuo. O assobio é provocado pelo ar que entra. É normal e não é perigoso. Para reduzi-lo, deixe escorrer a água moderadamente na lateral da sua panela.

## **O QUE ACONTECE QUANDO A PANELA DE PRESSÃO FICA DIFÍCIL DE FECHAR?**

Quando nova, a tampa está bem ajustada. Com o uso, ela desliza com mais facilidade. Ajude o fechamento empurrando a tampa (fria) levemente com a mão, para baixo, durante o fechamento, e se necessário, lubrifique nas três primeiras vezes de uso.

## **COMO SEI QUE A PANELA DE PRESSÃO ESTÁ FUNCIONANDO CORRETAMENTE?**

Estando a panela fechada, com as asas sobrepostas, e uma vez já iniciado o cozimento com o fogo baixo, a Válvula Controladora de Pressão deve “balançar” levemente, expelindo pequena quantidade de vapor, mantendo a pressão interna constante.

Utilize somente peças originais Rochedo correspondentes ao seu modelo de panela de pressão. Para substituição de peças e/ou reparos de sua panela entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (011 2915-4400 – grande SP ou 0800 194333 – para demais regiões)

## GARANTIA

A panela de pressão Rochedo Turbo Pro é garantida por 2 (dois) anos, contados a partir da data da compra evidenciada na nota fiscal. Recomenda-se, para sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

### Responsabilidade do Fabricante

O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Rochedo. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

### Exclusão da Garantia Contratual

- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, asas e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto, em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS ROCHEDO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- **EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**

**Substitua a Válvula Controladora de Pressão (peso), a Válvula de Segurança Repetitiva e o Anel de Vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.**

# Rochedo

# Rochedo

Fabricado por/Producido en Brasil por:

**SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.**

Av. Álvaro Guimarães, 1100 - 09890-003 - São Bernardo do Campo, SP - Brasil

CNPJ 61.077.830/0001-01 - Indústria Brasileira

[www.rochedo.com.br](http://www.rochedo.com.br)

**SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

Tel.: (11) 2915-4400

Caixa Postal: 080 - CEP 09910-970